



KIRIN BEER GARDEN
HOKKAIDO



新メニューなどの情報をいち早くお知らせ
いたします。友だち登録で初回限定
クーポンを配布します!

LINE公式アカウント はじめました!



友だち登録
お願いします!

ID検索から友だち追加

LINEの友だち追加ページの「QRコード」を選択し、QRコードを読み取ると友だち追加できます。

LINE ID

@rte4782c

QRコードから友だち追加

LINEの友だち追加ページの「ID検索」を選択し、@マークを含めた上記IDを入力し検索していただくと友だち追加できます。



友だち追加



QRコードをタッチ



QRコードをかざす

《单品メニュー》ジンギスカン

特製
タレ仕込み



道東・道北のジンギスカンは漬け込み用のタレにお肉を予め漬け込む事で、お肉に味が染み込み熟成され、旨みが増します。

特製タレ仕込みラム

■特製タレ仕込みラム約100g(一人前) **1,090円**
(税込1,199円)
※野菜は付いておりません。



安心・安全品質のオーストラリア産ラム肉を使用。



製造からお召し上がりいただく
直前まで最大限おいしさを
引き出せる様、徹底管理しております。



味わい深くジューシー、尚且つあっさりしているのが特徴。肉汁が豊富で1頭からほんの少量しか取れない貴重なお肉です。

マトンフィレ

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,600円(税込1,760円)



ショルダー(肩)はラム肉らしい美味しさを愉しめる人気の部位です。コクがあり噛むほどに味わいが広がります。

ラムショルダー

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,080円(税込1,188円)



適度にサシが入り滑らかな肉質を持ち、かつ赤身らしい風味も楽しめるのがラムの魅力です。

ラムランプ

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,400円(税込1,540円)



ショルダー(肩)とロースの間に位置する部位。柔らかく厚切りにしても食べやすく、赤身と脂身のバランスが良いのが特徴です。

ラム肩ロース

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,550円(税込1,705円)

羊肉ってどんなお肉？～羊肉の特徴とは～

あまり知られていませんが、羊肉は牛肉などの食肉と比べても、素晴らしい特徴が数多くあります。まず、羊肉には、ビタミンB2などのビタミン類が多量に含まれています。しかも高タンパクで、意外にも低カロリー。必須アミノ酸や鉄分・カルシウム等のミネラル分も豊富でバランスがよく、大豆などと比べても非常に良質なタンパク源なのです。



肩ロース(柔らかく適度な霜降りが人気の部位)

ランプ(適度にサシが入り滑らかな肉質が特徴)

フィレ(味わい深く且つジューシーな希少部位)

ショルダー(赤身と脂身のバランスが良く味が濃い)

《ジンギスカン・焼肉のお供に》



ジンギスカン野菜盛り合わせ

■もやし ■たまねぎ ■ピーマン
■カボチャ ■にんじん

595円(税込654円)



4種類のきのこ盛り合わせ

■舞茸 ■しめじ ■しいたけ ■エリンギ

630円(税込693円)



ジンギスカン鍋で焼いてお召し上がりください。 海鮮焼き盛り合わせ

■えび ■いか ■サーモン ■ほたて

1,700円(税込1,870円)



ジンギスカンの肉にどうぞ！
ラム肉の旨味がうどんに馴染みます。
ジンギスカン鍋で焼いてお召し上がりください。

うどん(特製ソース付き)

390円(税込429円)

【焼き野菜各種】

各**225円**(税込247円)

- もやし
- カボチャ
- ピーマン
- にんじん
- きゃべつ
- たまねぎ
- じゃがいも

白飯

(小) **235円** (並) **330円** (大) **430円**
(税込258円) (税込363円) (税込473円)

おにぎり【鮭・梅】各**275円**

(税込302円)

【筋子・虎杖浜たらこ】各**295円**
(税込324円)



《单品メニュー》北海道産肉

白老産黒毛和牛

北海道が誇る特産品、「白老産黒毛和牛」。コク・甘味・柔らかい食感を兼ね備えた、至高の一品をご堪能ください。

白老町

白老産黒毛和牛

もっとも霜降りが入りやすい部位。ジューシーで旨味があり最高部位のひとつとされています。

ツブロース

5,580円
(税込6,138円)

■約200g(一人前)

白老産黒毛和牛



味もしっかりと濃く霜降りがよく入った部位です。

特選カルビ

2,600円
(税込2,860円)

■約80g(一人前)

白老産黒毛和牛



焼ししゃぶ

薄くスライスされたお肉をサッと炙ってお召し上がりください。

サーロイン

3,280円
(税込3,608円)

■約100g(一人前)

白老産黒毛和牛

数量限定



アバラ骨の間の肉を中落ちカルビと呼びます。脂肪と良質の肉質が折り重なった濃厚な旨味が特徴です。

中落ちカルビ

1,880円
(税込2,068円)

■約80g(一人前)

北海道の自然が育んだ

道産肉



「十勝晴れ」と呼ばれる長い日照時間で太陽をいっぱい浴びた健康な牛の美味しさをご賞味ください。

十勝牛のカルビ

■約100g(一人前)

2,180円
(税込2,398円)



適度な脂と歯ごたえが特徴。乗っている脂の味はまさに旨味たっぷり!

道産牛のシマ腸

■約120g(一人前)

880円
(税込968円)



脂がたっぷりついて、ふりふりとした食感で人気です。

道産牛の小腸

■約120g(一人前)

850円
(税込935円)



適度な歯ごたえとジューシーな肉質。

伊達産鶏もも肉

■約100g(一人前)

780円
(税込858円)

数量限定



アバラ骨の間の肉を中落ちカルビと呼びます。脂肪と良質の肉質が折り重なった濃厚な旨味が特徴。

十勝牛の中落ちカルビ

■約80g(一人前)

1,650円
(税込1,815円)

伊達産古平産 北海道産三元豚



道産三元豚の三枚肉

■約100g
780円(税込858円)



道産三元豚の肩ロース

■約100g
820円(税込902円)



包み野菜セット

■特製味噌 ■サニーレタス ■牛ふ子 ■もやしナムル ■ねぎ ■にんにく

620円(税込682円)

2種類の部位と包み野菜のお得なセット、北海道産三元豚のサムギョブサルセット

■道産三元豚の三枚肉約80g

■道産三元豚の肩ロース約80g

■包み野菜セット

一人前 1,850円(税込2,035円)

お肉をカリカリに焼いて、包み野菜でくるんでお召し上がりください。



《单品メニュー》蟹・海鮮焼き

※写真はイメージです。



ちよこっとサイズの
食べ比べセット

本たらば蟹・ずわい蟹を食べ比べ。

味比べ二大蟹(足) 4,380円(税込4,818円)

■本たらば蟹約100g ■ずわい蟹約150g



蟹

繊細で上品な味わいが特徴のずわい蟹。

ずわい蟹(足) 2,980円(税込3,278円)

■ずわい蟹約200g

海鮮炙り焼き

炙ることで素材の美味さを閉じ込める！



活ホタテならではのプリプリの食感！

※仕入れ状況により産地が異なる場合がございます。

活ホタテのバター焼き【道産】

850円(税込935円)



焼くことでジューシーな旨味が溢れます。

※仕入れ状況により産地が異なる場合がございます。

真ほっけ【宗谷近海産】

1,390円(税込1,529円)



凝縮した旨味は
本乾ししゃも
ならでは!!

全国で流通しているのは
種類が別物です！
噛めば噛む程、味わいが
口に広がります。

**ししゃも
【むかわ産】(雄3尾)**

690円(税込759円)



手間暇かけた絶妙な干し加減！
根室近海の冷たい荒波で
身が引き締まった干物です。

身がふっくらとして、
旨みが濃いのが特徴です。

**こまい
【道産】(2尾)**

550円(税込605円)

《食べ放題》ジンギスカンメニュー

各種食べ放題メニューにはライスは含まれておりません。

生ラム
ジンギスカン

タレは焼いた後につけるスタイル。
肉の味わいをダイレクトに楽しむことができます。

特製タレ仕込み
ジンギスカン

肉の中までしっかりと味が染み込めて、
加熱することにより深い味わいになります。

ねぎ塩豚焼き

自家製のねぎたっぷりの塩だれに予め
漬け込み、さっぱり塩味に仕上げています！

三大ジンギスカン食べ放題と 自家製ねぎ塩たれの豚焼肉食べ放題

- 生ラムジンギスカン食べ放題
- 特製タレ仕込みジンギスカン食べ放題
- 自家製ねぎ塩たれの豚焼肉
- ソーセージ食べ放題
- 焼き野菜食べ放題(もやし・玉ねぎ・キャベツ)

お一人様(100分) **3,680円**
(税込4,048円)

ライス
食べ放題!
+330円
(税込363円)

北海道を代表する2種類のジンギスカンを愉しむ、よければな食べ放題!

二大ジンギスカン食べ放題

- 生ラムジンギスカン食べ放題
- 特製タレ仕込みジンギスカン食べ放題
- ソーセージ食べ放題
- 焼き野菜食べ放題

お一人様(100分) **3,380円**(税込3,718円)

※生ラムジンギスカン又は特製タレ仕込みジンギスカン
どちらかのご注文は3,280円(税込3,608円)です。



※写真はイメージです。

サムギョプサルとは?

韓国一番人気の焼肉「サムギョプサル」!三枚肉をカリカリになるまで焼いて脂を落とし、肉と一緒に焼いたニンニク、キムチなどと一緒に野菜にくるんでお召し上がりください。



ジンギスカンと サムギョプサル食べ放題

- ジンギスカン食べ放題(生ラムジンギスカンもしくはタレ仕込みジンギスカン)
- サムギョプサル(豚の三枚肉)食べ放題
- 野菜(ニンニク・サニーレタス・ネギ)食べ放題
- 焼き野菜食べ放題(もやし・玉ねぎ・キャベツ)
- キムチ食べ放題■もやしナムル食べ放題
- ソーセージ食べ放題■特製みそ

お一人様(100分) **3,850円**(税込4,235円)



ライス
食べ放題!
+330円
(税込363円)

ジンギスカンの種類をお選びください
※ご注文は種類統一をお願い致します。

生ラム
ジンギスカン

または
特製
タレ仕込み
ラム

+100円(税込110円)で
左記2種類食べ放題!



四種の焼肉食べ放題

- 生ラムジンギスカン食べ放題
- 牛の中落ちカルビ食べ放題
- 特製味噌の豚焼肉食べ放題
- 鶏ももスパイス焼き食べ放題
- ソーセージ食べ放題
- 焼き野菜食べ放題

お一人様(100分) **4,000円**(税込4,400円)

ライス
食べ放題!
+330円
(税込363円)

ほど良い食感と
濃厚な味わいの
中落ちカルビ!



ジンギスカンと海鮮焼き食べ放題

- ジンギスカン食べ放題(生ラムジンギスカンもしくはタレ仕込みジンギスカン)
- 海鮮焼き食べ放題(はたて・えび・いか・サーモン)
- ソーセージ食べ放題
- 焼き野菜食べ放題

※海鮮はジンギスカン鍋で焼いてお召し上がり下さい。

お一人様(100分) **4,400円**
(税込4,840円)

ライス
食べ放題!
+330円
(税込363円)

※食べ放題のご注文は人数統一をお願い致します。※食べ放題は小学生半額です。



アルコールの分解を助け、枝豆の甘みでビール之苦みを和らげる効果もあり。まさに枝豆はビールの相棒です。
枝豆【十勝産】 390円(税込429円)



焼肉やお酒との相性抜群の一品といばこれ!
白菜キムチ 480円
 (税込528円)



適度に漬かった浅漬。暑休めにもぴったりです。
きゅうりの浅漬 420円
 (税込462円)



ほんのり香るごま油の風味。焼き肉のお供にもおすすめ。
道産もやしのナムル 380円(税込415円)



みずみずしいキャベツの素材感がたのしめます。
キャベツの浅漬 420円
 (税込462円)



鮮度と旨さが際立つ函館産の真いかを使用した上質な塩辛。
真いかの塩辛【函館産】 350円
 (税込385円)

まずはこの一画
おつまみ

バジルドレッシングでどうぞ!

菜物

道産カッテージチーズ使用! 甘味と酸味のバランスが良いフレッシュなトマトがよく合います。
トマトとチーズのプチグラスサラダ 480円
 (税込528円)



胡麻の風味が香る札幌の定番ラーメンサラダ。温泉たまごを混ぜるとマイルドな味わいに。
札幌名物! ラーメンサラダ 790円
 (税込869円)



食べごたえのある葉の厚みと、ほのかな苦みが特徴のロメインレタスをガーリックの風味が香るシーザードレッシングでお召し上がりください。
ロメインレタスのシーザーサラダ 740円(税込814円)



焼肉にピッタリ!
 ごま油の風味が香る、韓国風サラダ。
ねぎたっぷりサラダ 600円(税込660円)

北海道のじゃがいも

北海道産「男爵」。

ホクホクした食感! これぞジャガカイモと感しさせてくれる風味を味わえます。



まさに王道! 外はカリッと中はホクホクのフライドポテト。
ほくほくフライドポテト 530円(税込583円)



たらこまよの組み合わせはクセになる旨さ!
じゃがバターたらこマヨネーズ 490円(税込539円)



北海道に行ったら一度は食べたいじゃがバター。男爵いもと手作りのバター、素材の美味さをシンプルに味わう。
じゃがバター 460円(税込506円)



塩辛を乗せる函館風でお愉しみてください。
じゃがバター塩辛 490円(税込539円)



北海道の定番人気といえばザンギ(鶏の唐揚げ)。サクッとした衣の中身はもっちりジューシー!

北海道ザンギ 590円(税込649円)



逸品

北海道を彷彿させる一回

ミルク・行者にんにく・サルシッチャ・スモーク、4種類の道産ソーセージを盛り合わせ。

道産 Grillソーセージ盛り合わせ 1,280円(税込1,408円)



道産の柳だこを使用!ブリッとした歯ごたえと、かみほごに旨味が広がります。三杯酢をつけてご賞味ください。

たこぶつ 580円(税込638円)



とってもクリーミー!

紅ずわい蟹使用。大人にもお子様にも人気のクリームコロッケ!
蟹クリームコロッケ 690円(税込759円)



ワインと相性ピッタリ! ラムの生ハム

ラムの生ハム・カマンベールチーズ・クリームチーズの組み合わせ。
ラムの生ハムとチーズプレート 880円(税込968円)

ご飯物と汁物

胡麻油の風味が加わることで絶妙の味わいに。鏡肉との相性はまさに抜群!
ねぎ飯 450円(税込495円)

バターご飯に醤油を少ししたらのが道産子流!
道産子の鮭いくら飯 1,280円(税込1,408円)

ずわい蟹を使用!
蟹の旨味が口いっぱい広がる逸品です。二名様向け
かに汁 750円(税込825円)

ずわい蟹を使用!
蟹の旨味がたっぷり!ずわい蟹を使った上品な仕上げ。
雑炊 790円(税込869円)

キッズプレート
内容は変更となる場合がございます。
700円(税込770円) ※写真はイメージです。

白飯
(小) 235円 (並) 330円 (大) 430円
(税込258円) (税込363円) (税込473円)

おにぎり 【鮭・梅】各275円(税込302円)
【筋子・虎杖浜たらこ】各295円(税込324円)

北海道産米「ななつぼし」使用!
適度な粘り気とふっくらとした食感。おにぎりとした最高の味わいが特徴。

デザート

りんごの爽やかな風味と甘みが食後にピッタリ!
りんごソルベ 380円(税込418円)

北海道産牛乳使用!
小さな可愛い牛乳瓶の中に大自然の恵みがたっぷり!
自家製牛乳プリン 340円(税込374円)

赤肉メロンの果汁を使用したアイスクリーム!
贅沢で豊かな赤肉メロンの香りが広がります。
北海道メロンアイス 400円(税込440円)

「種内牛乳」をたっぷり使用したコクのある優しい甘さが特徴。添加物を殆ど使わず、種内市で手づくりされています!
種内牛乳のバニラアイスクリーム 450円(税込495円)

美味しく焼こう! ジンギスカンの焼き方説明



※豚肉・鶏肉は直接鍋にのせて確実に火を通してお召し上がりください。※肉を焼くときには Tongue を使ってください。
※鉄板が焦げてしまった場合、新しい鉄板に交換いたしますのでスタッフにお申し付け下さい。



安心・安全品質のオーストラリア産ラム肉を使用しております。